

野菜を食べる揚げかまぼこ「湘南七夕揚げ」が完成！ ～創業 100 年超の老舗とコラボ！～

県水産技術センターは、「JA 湘南あさつゆ広場」、蒲鉾店「株式会社 中秋蒲鉾店(平塚市)」と連携し、「湘南ひらつか七夕まつり」での食べ歩きに適した県産品を使った新製品を開発しました。

1 開発の経緯

- ・ 県水産技術センターでは、平塚市からの要請により、地場産農産物と水産物を組み合わせ、「湘南ひらつか七夕まつり」向けの新たな製品の開発を進めてきました。
- ・ このたび、平塚産の野菜と魚のすり身のそれぞれの個性を活かした、野菜を直に感じられる味わいと食感のある練り製品が誕生しました。

2 アピールポイント

- ・ 創業 100 年を超える老舗蒲鉾店が、ひとつひとつ丁寧に手づくりしています
- ・ 平塚の名産で、「かながわブランド」にも登録されている「しょうなん小松菜」など、季節の地場野菜と、三崎のカジキをすり身として使っています
- ・ 野菜は浅漬にすることで風味が際立ち、本来の味と香りを強く引き立たせました
- ・ すり身は水さらしをしていないため、魚肉本来の味を感じられます
- ・ 「湘南ひらつか七夕まつり」を豪華に彩る七夕飾りや短冊、月をモチーフとし、食べ歩きに適した形状にしました

3 販売開始日及び販売場所

- ・ 令和6年7月5日(金曜日)～7日(日曜日) 湘南ひらつか七夕まつり会場内「中秋蒲鉾店売店」
- ・ 令和6年7月より JA 湘南あさつゆ広場(農産物直売所)で販売予定

4 連絡先

- ・ 株式会社 中秋蒲鉾店 平塚市紅谷町2-10 電話 0463-21-0122
<https://nakaaki.net/>
- ・ JA 湘南あさつゆ広場(農産物直売所) 平塚市寺田縄 424-1 電話 0463-59-8304

5 参考写真



七夕飾りをモチーフとした製品
(さつま揚げ)



月をモチーフとした製品
(餃子皮包み揚げ)



しょうなん小松菜
(かながわブランド)



湘南ひらつか七夕まつり

問合せ先

神奈川県水産技術センター

所長 石黒 電話 046-882-2311(内線 100)

企画研究部企画指導課長 滝口 電話 046-882-2311(内線 301)